

Notre sélection de vin au verre (150ml)

Our selection of wines by the glass (5oz)

Nous avons une sélection de vins au verre,
Informez-vous à votre serveur.

We have a choice of wines by the glass.

Ask your waiter about our selection

9,50 \$ à 13,00 \$

Notre choix de vin maison / House wine

Léon Courville

Domaine Les Bromes, Québec



La Petite Chapelle

blanc, seyval

9,00 \$



La Petite Chapelle,

rouge maréchal foch,

9,00 \$

Cidres / Ciders

McAdam, Cidre urbain 9,00 \$

McAdam, Cidre urbain poire 9,00 \$

Nos Moquetails 6,25 \$

Cardinal punch

jus de canneberge, citron, orange, ginger ale

cranberry, lemon, orange, ginger ale

Pina Colada (sans alcool):

jus d'ananas, crème de coco/

pineapple juice, coconut cream

Virgin Bloody César

clamato, épices/ clamato juice, spices

Mojito (sans alcool)

Les Apéritifs / *Aperitifs*

Martini Rossi <i>blanc sec ou rouge</i>	
Cinzano, St-Raphaël <i>doré ou rouge</i>	6,50 \$
Campari, Pineau de Charentes	
Pernod, Ricard, Aperol	7,25 \$
Kir	9,50 \$
Kir Royal, mousseux	13,00 \$
Mimosa	9,00\$

Les Bières / *Beers*

Belle Gueule (blonde , rousse) <i>473 ml</i>	9,25 \$
Coors Light <i>473 ml</i>	10,25 \$
Cheval Blanc (white) <i>473ml</i>	9,50 \$
St. Ambroise, IPA, <i>473ml</i>	9,50 \$
St. Ambroise, Noir a l'avoine, <i>473ml</i>	9,50 \$
Peroni (<i>Italie</i>) <i>500 ml</i>	13,00 \$
Heineken (<i>Hollande</i>) <i>500 ml</i>	12,00 \$
Estrella (<i>Espagne</i>) <i>500ml</i>	12,00 \$

Bière local / *Local beer*

Borée(thé Labrador), Krill	11.50 \$
Crépuscule	11.50 \$
Nébuleuse des champs, Vortex	11,50 \$
Haut Fond Prince (330ml)	10.00 \$

Nos pressions / *Draft*

Cheval Blanc,	
Belle Gueule (blonde ou rousse)	
Verre 6.00 \$	Pinte 8.50 \$

Bières sans alcool / *Non-alcoholic beers*

St. Ambroise IPA (0% alcool) <i>473 ml</i>	9,25 \$
Grolsch (pilsner 0% alcool) <i>500 ml</i>	10,50 \$
Coors Edge <i>330 ml</i>	9.25 \$

Les Martinis / *Our martinis* 10,50 \$

Gin martini classique:

dry gin, vermouth blanc / *white*

Vodka martini: vodka, vermouth blanc

vodka, white vermouth

Manhattan: whisky Canadian, vermouth rouge

Canadian whisky, red vermouth

Cosmopolitain:

vodka, liq orange, jus de canneberges, lime

cranberry and lime juice, vodka, orange liquor

Gibson: gin Beefeater, vermouth blanc

Beefeater gin, white vermouth

Godfather: whisky Canadian, amaretto,

Canadian whisky, amaretto

Martinis Premium

Martini des Maîtres: 13,50 \$

(vodka, liqueur de poire, jus canneberge)

vodka, pear liquor, cranberry juice

Menaud / vermouth 17,00 \$

(gin de Charlevoix)

Norkoté / vermouth 16,00 \$

(gin de la Côte Nord)

Gin Seventh heaven / vermouth 12,50 \$

(gin de Québec)

Gin KM 12 / vermouth 12,50 \$

(gin du Saguenay)

Tanqueray / vermouth 11,50 \$

Bombay / vermouth 11,50 \$

Les Cocktails / *Our cocktails* **10,50 \$**

Sangria rouge / Red sangria:

vin rouge, Schnapps aux pêches, jus orange, 7up
red wine, orange juice, peach schnapps, 7up

Sangria blanche / White sangria:

vin blanc, brandy d'abricot, jus d'ananas, 7up/
white wine, apricot brandy, pineapple juice, 7up

Souffle de baleines:

Malibu, curaçao bleu, vodka, ananas et citron/
Malibu, blue curaçao, vodka pineapple and lemon

Spritzini: Aperol, gin, jus d'orange, club soda/

Aperol, gin, orange juice, club soda

Margarita: tequila, triple sec, jus de lime/

tequila, triple sec, lime juice

Soleil couchant: Malibu, Amaretto, jus d'orange,
grenadine/ Malibu, Amaretto, orange juice, grenadine

Sea breeze: vodka, jus de canneberges et de
pamplemousse/ vodka, cranberry and grapefruit juice

Blue lagoon: vodka, curaçao bleu, jus citron/
vodka, blue curacao, lemon juice

Bloody César: vodka, clamato, épices
vodka, clamato, spices

Bloody Mary: vodka, jus de tomates, épices/
vodka, tomato juice, spices

Whisky sour: whisky, triple sec et jus citron/
whiskey, triple sec, lemon

Fleur d'oranger/Orange Blossom
gin, Cointreau, jus orange/juice

Mojito: rhum blanc, menthe fraiche, soda,
white rum, fresh mint, soda

Les Cocktails / *Our cocktails* **11,50 \$**

Long Island Iced Tea:

rhum, vodka, gin, tequila, cola

Zombie:

rhum blanc, brun, liq orange, jus d'orange, citron, soda
white & dark rum, orange liq., orange juice, lemon, soda

Coco-Coganc:

cognac & tia-maria, lait / milk

Les Alcools / *Our Alcohols*

Canadian Club, Smirnoff, Chemineaud	
Johnnie Walker Red, St Leger	
Tanqueray, Bombay Beefeater,	
Rhum Capt. Morgan bl/ brun	
Bacardi Gran Reserve	
Capt Morgan Private Reserve	7.50 \$
Rhum; Flor de Cana	9.00 \$
Brandy Torres <i>10 solera</i> ,	8,00 \$
Jack Daniel's Old N°7	8.00 \$
Jameson, Crown Royal	8,00 \$
Bulleit Frontier	8,00 \$
Vodka; Kettle One	8,00 \$
Bombay gin	8,00 \$
Tequila 1800, (<i>blanco</i>)	8,00 \$
Johnnie Walker Black	10,00 \$
Chivas Regal 12 ans	11,50 \$
Chivas Regal 18 ans	19,00 \$
Glenfiddich 12 ans	14,00 \$
Dalmore 12 ans	15,00 \$
Glenmorangie	12,00 \$
Aberfeldy 12ans	12,00 \$
Bowmore 12 ans	12,00 \$

Origine Québec / Quebec originals

Amermelade

Alphonse (*gin sans alcool 0%*) 6,00 \$

Vodka Irma 9,00 \$

Rhum Chic Choc 8,00 \$

Rosemont 8,00 \$

Gin Seventh Heaven 8,00 \$

Km 12 10,00 \$

Ungava 8,00 \$

Blue Royal 10,00 \$

Norkotier 11,00 \$

Menaud 14,00 \$

Érable Sap 56 (*whiskey*) 7,00 \$

Sortilège (*whiskey*) 8,00 \$

Coureur des bois (*crème*) 7,00 \$

Coureur des bois (*whiskey*) 8,00 \$

Coureur des bois (*bleuet*) 8,50 \$

Mariana Avril (liq, amandes) 8,00 \$

Crème de menthe Les Subversifs : 8,00 \$

- *Isabelle blanche*
- *Eva verte*
- *Arthur rose*

Les Digestifs / *Digestifs*

Amaretto, Sambuca, Southern Comfort, Amarula, Bailey's, Tia Maria, Kahlua Limoncello, Schnapps aux pêches Crème de Cacao/orange	7,50 \$
Cointreau, Grappa de Negri	9,00 \$
Chambord, Grand Marnier, Drambuie, Bénédictine Calvados Boulard	10,00 \$
Calvados Château du Breuil, 15ans	17,00 \$

Les Cognacs / *Our Cognacs*

Gautier VS	8,50 \$
Rémy Martin VSOP	16,00 \$
Belle de Brillet	12,00 \$
Camus l'île de Re	19,00 \$
Bas Armagnac Gaston Legrand 1974	30,00 \$
Hennessy X O	46,00 \$

Les Vins de Porto / *Porto wines*

Cabral Tawny 10 ans	7,50 \$
Cabral Tawny 20 ans	11,00 \$
Warre's Otima Tawny 10 ans	8,00 \$
Taylor Fladgate Tawny 20ans	10,00 \$

Les Cafés Flambés / *Special coffees*

Café de nos Ancêtres: <i>coureur des bois creme</i>	11,00 \$
Irlandais: <i>Irish Mist, Jameson</i>	11,00 \$
Español: <i>rhum, cognac, Tia Maria</i>	11,00 \$
Brésilien: <i>Grand Marnier, cognac</i>	12,00 \$
Blueberry thé <i>Grand Marnier, Amaretto, & thé</i>	12,00 \$

Liqueurs douces / *Soft Drinks*

Shirley temple: 7 Up, grenadine	4,00 \$
Boissons gazeuses/ <i>soft drinks</i>	4,00 \$
The glacé, Nestea	4,00 \$
Jus au choix/ <i>selection of juices</i>	4,00 \$
Eau / <i>Water</i> : 330 ml	4,00 \$
Eau / <i>Water</i> : 750ml	6,50 \$

Les Cafés / *Our coffees*

Café filtre, thé et tisanes <i>Filtered coffee, tea, or herbal tea</i>	3,25 \$
Espresso régulier ou décaféiné <i>Espresso, regular or decaffeinated</i>	3,25 \$
Allongé	3,75 \$
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	4,75 \$
Cappuccino érable <i>Maple Cappuccino</i>	5,25 \$
Bol de café au lait <i>Latté coffee, bowl</i>	5,50 \$
Chocolat chaud classique <i>Classic hot chocolate</i>	4,00 \$
Chocolat chaud Québécois <i>Québec flavoured hot chocolate</i>	5,50 \$

Servi entre 17h30 et 21h30

Served between 17h30 and 21h30

Ailes de poulet BBQ / *Chicken wings*

6 ailes / <i>wings</i>	12,00 \$
12 ailes / <i>wings</i>	20,00 \$

Panier de frites maison	5,75 \$
<i>Basket of homemade fries</i>	

**Assiette de fromages du terroir /
*Québec regional cheese dish***

Le duo de fromages 60g	16,00 \$
Le trio de fromages 90g	20,00 \$

Dessert / *Dessert*

Notre sélection de dessert	9,00 \$
<i>Our choice of dessert</i>	